

季節の食材を味わう

Seasonal Course

¥12,000

(Tax in ¥13,200)

AMUSE

秋茄子のカポナータ ブルスケットタ

Bruschetta with Eggplant Caponata

APPETIZER

戻り鰹のカルパッチョ

アンディーブと林檎 ソース・ヴェルデ

Bonito Carpaccio Chicory, Apple and Sauce Verde

HOT APPETIZER

神山椎茸とパートフィロ

ロメスコソース

Grilled “KAMIYAMA SHIITAKE” Mushroom with Romesco Sauce

RISOTTO

バターナッツかぼちゃのリゾット

Butternut Squash

MAIN

Choice

下記メニューより、1品お選びください

鹿児島県 霧島ポークの炭火焼

Grilled Japanese Pork

or

北海道 宗谷黒牛の炭火焼 +¥1,800 (税込 ¥1,980)

Grilled “HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI” +1,800yen (+1,980yen tax in)

PASTA

ムール貝とフレッシュトマト モッチリーニ

Mocchillini with Mussels and Fresh Tomato

DESSERT

金木犀香る和梨の軽いコンポート

チョコクラート・レジャエーロ

Japanese Pear Compote with Osmanthus and Chocolate

シェフの感性、厳選の食材

Chef's Course

¥17,500

(Tax in ¥19,250)

AMUSE

海のスプーン

秋茄子のカポナータ ブルスケットタ

Seafood Spoon

Bruschetta with Eggplant Caponata

APPETIZER

カルパッチョ

本鮪 北海道真蛸 戻り鰹

Carpaccio

Bluefin Tuna, Octopus and Bonito

HOT APPETIZER

フォアグラのキャラメリゼ

長野パープル 杏仁

Caramelized Foie-Gras with Nagano Purple and Almond Jelly

PASTA

生雲丹のクリームソース リングイネ

Linguine with Sea Urchin Cream Sauce

MAIN

Choice

下記メニューより、1品お選びください

北海道 宗谷黒牛サーロインの炭火焼

Grilled “HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI” Sirloin

or

北海道 宗谷黒牛フィレの炭火焼 +¥2,700 (税込 ¥2,970)

Grilled “HOKKAIDO SOYA-KUROUSHI” Fillet
+2,700yen (+2,970yen tax included)

RISOTTO

松茸のリゾット

Matsutake Mushroom

DESSERT

モンテ・ビアンコ

Mont Blanc Cake

Casita
❖SICILIAN FAIR❖

Sicilian Tasting Course

小さなポーションで、多彩に味わう全10品

¥9,900

Tax in

COLD APPETIZER

シチリア産オリーブ

Marinated Sicilian Olive

マグロのカルパッチョ

Tuna Carpaccio

タコとセロリのマリネ

Marinated Octopus

茄子のカポナータ

Caponata

HOT APPETIZER

“パネッレ”ひよこ豆のスナック

“Panelle” Chickpea Fritters

“チチニエッリ”シラスのミニピッツァ

“Cicinielli” Mini Whitebait Pizza

FISH

鮮魚のグリル サルモリッリオソース

Grilled Today's Fish with Salmoriglio Sauce

MAIN

国産牛の炭火焼き

シチリア パルペーラ社のノンフィルターオリーブオイル

Grilled Japanese Beef with Barbera Olive Oil

PASTA

鯛とウイキョウのパスタ モッチリーニ

Mocchillini with Sardines and Fennel

DESSERT

カンノーリ

リコッタチーズとローズマリー風味のチョコレート

Cannoli Ricotta Cheese and Rosemary Flavored Chocolate

事前予約
限定

アレルギーをお持ちのお客様へ

Casitaのメニューは、多くの食材を共通のキッチン設備で調理を行っておりますので、意図せずに他の食材成分が混入・付着している場合があります。

食材についてのご質問は、可能な限りお答えさせていただきますが、重度なアレルギー症状をお持ちの方は、お食事をお召し上げの際、かかりつけのお医者様にご相談の上、最終的にはお客様自身のご判断をいただきますよう、お願い致します。

上記金額()内は税込価格となっております。

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

A 10% Service charge will be added to your bill.

Casita

OUR RECOMMENDATION 数量限定!

🌸魚介のシーフードプレート(2名様用)🌸 フレッシュオイスター x 2 キャビア 1spoon x 2 シュリンプカクテル x 8				2,400 (2,640)
🌸ムール貝のガーリック蒸し🌸				300g
🍝の Pasta もお楽しみ頂けます				600g
100g	1,600	(1,760)		4,600 (5,040)
150g	2,200	(2,420)		7,600 (8,360)
			1kg	

OYSTER & CAVIAR オイスター&キャビア

本日のフレッシュオイスター	1ピース	850 (935)
	4ピース	3,200 (3,520)
	8ピース	6,000 (6,600)
海のワンスプーン		1,500 (1,650)

ポーランド産キャビア (13g)	ブリニのコンディメント	9,000 (9,900)
------------------	-------------	------------------

APPETIZER 前菜

豊洲市場 鮮魚のカルパッチョ	燻製ドレッシングとからすみ	3,200 (3,520)
豊洲市場鮮魚3種のカルパッチョ		3,800 (4,180)
アメルマトマトとブラータチーズのカプレーゼ		3,300 (3,630)
フランス・オーヴェルニュ産 プロシュート		2,900 (3,190)
徳島県 神山シイタケのガーリックソテー		2,900 (3,190)
大海老とライムのケイジャングリル		4,900 (5,390)

Chef's Recommended Appetizer シェフおすすめの前菜

🌸 本マグロのカルパッチョ シチリアレモンドレッシング 🌸		3,800 (4,180)
鹿児島県 霧島ポークのローストポーク	トンナートソース	3,500 (3,850)
フォアグラのキャラメリゼ	長野パープル&杏仁	5,900 (6,490)

SALAD & SOUP サラダ & スープ

有機栽培ルッコラとペコリーノチーズのサラダ	1,950 (2,145)
グリーンサラダ(風の丘ファーム無農薬野菜とフルーツトマト)	2,450 (2,695)
厳選あさりのクラムチャウダー (おひとり様用)	1,650 (1,815)
本日のスープ (おひとり様用)	1,400〜 (1,540〜)

Chef's Recommended Salad シェフおすすめのサラダ

🌸本マグロのサラダ シチリア風 🌸	3,700 (4,070)
-------------------	------------------

PASTA & RISOTTO パスタ & リゾット

青森県産にんにくとサルバーニョオイルのアーリオ・オーリオ	スパゲティーニ	1,950 (2,145)
スペイン産イベリコ豚のローマ風カルボナーラ	モッチリーニ	2,650 (2,915)
宗谷黒牛とボルチーニ茸のボロネーゼ	フェットチーネ	2,800 (3,080))
厳選アサリのボンゴレビアンコ	スパゲティーニ	3,500 (3,850)
大海老のトマトクリームソース	フェットチーネ	4,400 (4,840)
生雲丹のクリームソース	リングイネ	4,900 (5,390)
宗谷黒牛とパルミジャーノレジャーノ	ラザニア	3,800 (4,180)
トスカーナ産ボルチーニ茸のクリームリゾット		3,700 (4,070)

Chef's Recommended Pasta シェフおすすめのパスタ

🌸秋茄子とリコッタのトマトソース ノルマ風 🌸	スパゲッティーニ 🌸	2,500 (2,750)
🌸鯛とウイキョウのモッチリーニ 🌸		3,200 (3,520)
漁師風 海の幸たっぷりのペスカトーレロッソ		5,950 (6,545)

MAIN メイン

本日のお魚料理 (シェフのその日の調理法で)	4,500 (4,950)
兵庫県 丹波赤どりの炭火焼き プッタネスカ 200g	4,400 (4,840)
鹿児島県 霧島ポークの炭火焼き 季節の野菜 200g	5,300 (5,830)
AUS産 仔羊の炭火焼き 骨付き300g	6,900 (7,590)
国産牛リブロースのタリアータ 220g	7,900 (8,690)
北海道産 宗谷黒牛サーロインの炭火焼 140g	9,950 (10,945)

Chef's Recommended Main シェフおすすめのメイン

🌸カジキマグロのグリル レモンとオレガノのソース 🌸	3,900 (4,290)
北海道産 宗谷黒牛フィレ肉の炭火焼 140g	11,950 (13,145)

WITH メインと一緒に

フレンチフライ	1,200 (1,320)
マッシュポテト	1,400 (1,540)

DESSERT& CHEESE デザート & チーズ

ティラミス	1,300 (1,430)
モンテビアンコ	1,400 (1,540)
金木犀香る和梨の軽いコンポート チョコラート・レジャエーロ	1,400 (1,540)
チーズプレート(3種)	2,800 (3,080)

Chef's Recommended Desert シェフおすすめのデザート

🌸メープルナッツのカッサータ風 🌸	1,400 (1,540)
-------------------	------------------

KID'S MENUお子様メニュー

お子様コース ★9歳以上のお子様向け	6,200 (6,820)	お子様ハンバーグ(パン付)	1,300 (1,430)
ポテトフライ	750 (825)	お子様ピザ	1,100 (1,210)
お子様パスタ(パン付) ★トマトソース または ミートソース	1,100 (1,210)		

アレルギーをお持ちのお客様へ

Casitaのメニューは、多くの食材を共通のキッチン設備で調理を行っておりますので、意図せずに他の食材成分が混入・付着している場合があります。

食材についてのご質問は、可能な限りお応えさせていただきますが、重度なアレルギー症状をお持ちの方は、お食事をお召し上げりの際、かかりつけのお医者様にご相談の上、最終的にはお客様自身のご判断をいただきますよう、お願い致します。

上記金額()内は税込価格となっております。

上記税込価格にサービス料として10%を頂戴いたします。

A 10% Service charge will be added to your bill.